

befindet sich ein wasserdichter Raum, in den während des Ausbratens Wasser eingegossen werden muß, damit das Deck nicht durch die große Gluth erhitzt wird oder gar in Brand gerathen kann. Im Herde selbst sind zwei große eiserne, jeder etwa 10 Centner fassende Töpfe angebracht. Bevor der Speck jedoch in diese geworfen wird, zerschneidet man ihn mit Messern oder auch Schneidemaschinen, was das Ausbraten sehr erleichtert. Da ein Schiff nicht so viel Holz und Kohlen an Bord hat, um bei gutem Fang all den Speck ausbraten zu können, so werden zur Heizung die ausgebratenen Speckschlacken oder Greben verwandt, die eine ungeheuere Gluth entwickeln und sich mithin vorzüglich zu diesem Zwecke eignen. Der Speck muß stark braten, und darf der Thran nicht früher vom Feuer, bis er recht gar (durchsichtig oder blank ist), weil er sonst unhaltbar und übelriechend werden würde. Von den Töpfen kann aber der Thran nicht gleich in die Fässer gefüllt werden, weil die Hitze die Fässer undicht machen würde. Zu dem Zwecke sind zwei große aus Kupfer gearbeitete Behälter, Kühler genannt, auf dem Schiff, in denen der Thran erst einige Zeit stehen bleibt. Nach geschehener Abkühlung wird er durch Krähne und lange Lederschläuche in die bereits unten im Schiffe fertig liegenden Fässer abgelassen. Diese sind vom besten Eichenholz in ganz besonderer Art gearbeitet und mit eisernen Bändern versehen, die stärker sind als bei anderen Gebinden gleicher Größe.

Erste Landung auf Spitzbergen.

Die „Germania“ war am 3. Juli unfern von der südlichen Spitze Spitzbergens, dem Südkap, angelangt und wollte von hier aus, der Vorschrift gemäß, nach Osten zu segeln, um Gillisland zu erreichen. Die Fahrt wurde auch angetreten, man kam einige Grade weiter östlich, stieß dann jedoch abermals auf Eis, das alles weitere Vordringen unmöglich machte. Wiederum, gleich jene man der grönländischen Küste, begann ein heftiger Kampf zwischen dem